



Carte de Noël

2024

POULAIN
TRAITEUR



À la
carte



Le cocktail

Le chaud

Les prestiges chaudes – 20 pièces –
24.00 € TTC

Mille-feuille saumon épinards

Chouquette de roquefort aux noix

Tartelette boudin noir aux pommes

Soufflé feuilleté de St-Jacques et petits champignons

Carré feuilleté de comté et jambon sec

Les tradis chaudes – 20 pièces –
22.00 € TTC

Chausson jambon aux Morilles

Quichette Lorraine

Quichette légumes

Pizza anchois et légumes

Mini croissant saumon/poireau

Le froid

Les mini-burgers – 20 pièces – 48.00 € TTC

Veau, comté et roquette façon Meaux

Saumon fumé, fenouil et céleri sauce citron aneth

Poulet grillé, bacon, tome et béarnaise

Crèmeux de chou-fleur et carottes confites au cumin

Les mini-crosters – 20 pièces – 48.00 € TTC

Veau Vitello

Crevette, céleri et aneth

Houmous, coriandre et carotte grillée

Saumon fumé et céleri

Les blinis – 20 pièces – 28.00 € TTC

Truite fumée et céleri rémoulade

Crèmeux de chou-fleur et cabillaud fumé

Mousseline de carottes et crevette aux herbes

Foie gras mi-cuit et chutney de pommes/poires au safran



Le
cocktail



Le cocktail

Les pains surprises

Pain céréales – Saumon charcuterie

60 pièces – 29.00 € TTC

40 pièces – 24.00 € TTC

Pain brioché – Crabe et saumon fumé

60 pièces – 41.00 € TTC

40 pièces – 35.00 € TTC

Pain étoilé de Noël – 24 pièces – 25.00 € TTC

Rillettes de sardine

Saumon fumé et beurre citronné

Jambon sec, beurre aux noix

Andouille de Guémené, beurre façon Meaux



Entrées froides

Minimum de 4 entrées identiques

Saumon fumé maison (3 tranches)
blinis de pomme de terre, chantilly citron aux herbes
10.00 € TTC

Saumon fumé entier (à découper par vos soins)
89.00 € / kg

Foie gras de canard mi-cuit maison (50gr),
chutney pomme/poire, tartine de pain d'épices maison
10.00 € TTC

Foie gras de canard mi-cuit maison en terrine
500g : 47.00€ TTC
1kg : 89.00€ TTC

Médaille de saumon frais à la parisienne
14.00 € TTC

1/2 langouste à la parisienne
34.00 € TTC



Les
entrées



Les entrées

Entrées chaudes

Minimum de 4 entrées identiques

Coquille Saint-Jacques façon Pierre

8.00 € TTC

Kraz de pomme de terre et Tome de Rhuys, confit de poireaux. Saint-Jacques poêlée et crème aux épices

12.00 € TTC

Mille-feuille de Homard et légumes marinés au thym, bouillon de carcasse

18.00 € TTC

Crêpe soufflée de merlan et langoustine en habit de chou vert et bouillon de langoustines

14.00 € TTC

Tatin d'oignons confits. Foie gras et magret en duo, jus de canard

18.00 € TTC

Feuilleté de Saint-Jacques aux petits légumes et ses épices

9.00 € TTC

Le boudin blanc truffé - 2 pièces, soit 240g environ
Médaillé d'or au concours national du meilleur blanc truffé 2024

11,00€ TTC

Les poissons

Minimum de 4 plats identiques

Brochette de Saint-Jacques, champignons et lard fumé, sauce aux petits légumes. **18.00€ TTC**

Dos de Lieu rôti sur peau en croûte d'amandes, crémeux de chou-fleur au curry, beurre blanc. **17.00€ TTC**

Cabillaud et légumes en tajine, bouillon corsé, semoule et raisins à la coriandre fraîche. **19.00€ TTC**

Saumon rôti au thym et coco de Paimpol, velouté aux Morilles. **19.00 € TTC**

Filet de Bar aux deux choux, cristallin de blé noir et beurre de cidre. **19.00 € TTC**



Les plats

* Nos poissons sont accompagnés d'un riz pilaf (hors Cabillaud).

Les viandes

Minimum de 4 plats identiques

Filet de canard farci en duxelles et foie gras, pomme confite et jus corsé aux Morilles. **14.00€ TTC**

Cuisse de canard confite aux épices colombo, pot au feu de légumes et jus aux épices. **17.00€ TTC**

Suprême de pintadeau farci aux girolles et jus corsé. **15.00€ TTC**

Suprême de chapon au thym basse température, marrons cuisinés et jus aux Morilles. **19.00 € TTC**

Bœuf en croûte, chou vert en duxelles et foie gras, jus corsé. **19.00 € TTC / Pers (8 personnes minimum)**

Pavé de cerf/biche, sauce venaison. **16,00 €TTC**



Les plats

* Nos viandes sont accompagnées de mille-feuille de légumes, pomme fruit rôtie et panaché de carottes au thym

Les desserts

Les fours sucrés :

- Religieuse cassis / violette
- Macaron chocolat et 4 épices
- Tartelette tout chocolat
- Financier citron noisette

20 pièces – 30.00 € TTC

30 pièces – 45.00 € TTC

Les bûches

La bûche chocolat / mandarine - 5.00 € TTC la part

Composition :

- Mousse mandarine
- Mousse chocolat 50 %
- Feuilletine de riz soufflé
- Biscuit viennois chocolat

Bûche exotique - 5.00 € TTC la part

Composition :

- Mousse mangue / passion
- Compotée fraise / goyave
- Croustillant coco / Chocolat blanc
- Dacquoise coco

Bûche poire / praliné - 6.00 € TTC la part

Composition :

- Compotée poire / vanille de Madagascar
- Mousse légère noisette
- Croquant noisette praliné
- Pâte sucrée chocolat

* Commande possible pour 2 / 4 / 6 / 8 ou 10 personnes



**Nos
menus**

N° 1 - Fête de famille



35,00 € TTC

Le cocktail – 4 pièces chaudes

- Chausson jambon aux Morilles
- Quichette légumes
- Pizza anchois et légumes
- Mini croissant saumon/poireau

Entrée froide

Dos de Saumon mariné à la betterave, blinis de pomme de terre et lait ribot, confit de butternut.

Entrée chaude

Cocotte de retour de pêche au curry et lait de coco.
(Lotte, lieu, saumon, crevettes, pommes et amandes).

Plat chaud

Poitrine de canard farcie en duxelles, jus aux morilles,
Mille-feuille de légumes et panaché de carottes au thym.

Bûche *

Bûche chocolat / mandarine

Ou

Bûche exotique

* Le choix des bûches doit être identique pour l'ensemble des menus

Le cocktail – 4 pièces chaudes

- Mini chou de Homard et retour de pêche
- Chausson feuilleté de langoustine aux algues
- Tartelette boudin noir aux pommes
- Carré feuilleté de Comté et jambon sec

Entrée froide

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes et poire rôtie.
Tartine de pain d'épices maison.

Entrée chaude

Kraz de pomme de terre et Tome de Rhuys, confit de chou rouge, Homard et Saint-Jacques en duo, bouillon de carcasse.

Plat chaud

Suprême de chapon fermier farci aux Morilles,
Mille-feuille de légumes et panaché de carottes au thym.

Bûche *

Bûche poire / praliné

Ou

Bûche exotique

N° 2

Réveillon d'or



45,00 € TTC

* Le choix des bûches doit être identique pour l'ensemble des menus



N° 3
Le Végé Dream

38,00 € TTC

Le cocktail – 4 pièces chaudes

- Feuilleté épinards
- Quichettes légumes
- Chouquette de roquefort aux noix
- Mini croissant Emmental

Entrée froide

1/2 poireau confit aux agrumes, lentilles vertes à la coriandre et fromage blanc

Entrée chaude

Velouté de courge butternut, châtaignes et sarrasin

Plat chaud

Tatin de carottes, oignons et haricots rouges, velouté de petits champignons

Bûche *

Bûche chocolat / mandarine

Ou

Bûche exotique

*** Le choix des bûches doit être identique pour l'ensemble des menus**

Entrée

Coquille Saint-Jacques façon Pierre

Plat

Suprême de volaille aux petits champignons et lardons
Pommes grenailles

Dessert

Bûche croquante au chocolat

Menu Enfants



Le délice des lutins

15,00 € TTC



Pour commander

Nombre de parts	Description du plat	Prix unitaire	Total
Total :			

Commande à passer au plus tard **le 19 décembre 2024**

À retirer dans nos locaux d'Hennebont de 9h à 13h et de 14h à 16h le mardi 24 décembre 2024.

Vous pouvez nous faire parvenir ce bon de commande par mail à : accueil@poulain-traiteur.com.

Ou passer votre commande directement par téléphone au 02 97 36 53 37.